



Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Palermo... 24/03/2025

Circ... 1309

Prot. n.

Agli alunni/alunne | delle classi:
1^a B - I.D.A. (ex corso serale)

Al sigg. Docenti | C.d.C. - Tutor P.C.T.O.
1^a B - I.D.A. (ex corso serale)
Prof. Saverio PATTI

Ai Sigg. Ass. Tecn. Laboratorio | Laboratorio "Panificazione"
Magazzino Alimenti

p.c.
Ai collaboratori del D.S. | proff. Aiello, Reginella, Gaeta, Lipari, Pagano,
Gagliano, Bisconti
Al | D.S.G.A.

Oggetto: PROGETTO "L'ESSENZA DELLE ERBE: GUSTO OLTRE LA DECORAZIONE" - MARTEDÌ 25 MARZO 2025

Come disposto dal Dirigente, si informa quanti in indirizzo, che il giorno 25 marzo, dalle ore 14:30 alle ore 17:00 ca, si terrà una masterclass esclusiva in collaborazione con la KOPPERT CRESS, azienda leader nel settore per la produzione di crescioni e microverdure, dedicata all'utilizzo delle erbe aromatiche in cucina, per offrire più sapore, più creatività e più salute con il mondo delle piante.

All'evento, che si svolgerà presso il laboratorio di "PANIFICAZIONE" (sito al PIANO TERRA), prenderanno parte molti chef, imprenditori della ristorazione e professionisti del settore cucina, e sarà un'occasione unica per approfondire le proprie conoscenze e scoprire nuovi modi per valorizzare i sapori attraverso l'utilizzo di questi preziosi ingredienti.

Durante la masterclass, i partecipanti avranno modo di assistere ad uno show cooking dimostrativo tenuto dal Maestro di Cucina Sig. Giuseppe Giuliano, che illustrerà come le erbe aromatiche possano essere utilizzate non solo come elementi decorativi, ma soprattutto come ingredienti fondamentali per esaltare il gusto e il sapore delle ricette.

Con la presente si comunica che la componente studentesca della classe 1^a B - I.D.A. (Istruzione degli Adulti - ex corso serale) accompagnate dal prof. Saverio PATTI, prenderanno parte a supporto dello Chef Giuseppe Giuliano durante i lavori, occupandosi altresì dell'accoglienza dei partecipanti.

Programma:

- Introduzione alle diverse tipologie di erbe aromatiche e alle loro caratteristiche.
- Dimostrazione pratica di come utilizzare le erbe aromatiche in diverse preparazioni culinarie.
- Degustazione di piatti realizzati con l'utilizzo delle erbe aromatiche.
- Spazio per domande e approfondimenti.

Al termine dei lavori, le/gli alunni, dopo aver provveduto al riassetto e riordino del laboratorio, aver condiviso con i compagni le nozioni apprese, alle ore 19:00 saranno licenziati.

Le ore impegnate in tale attività saranno decurtate dal monte ore P.C.T.O.

Responsabile del procedimento: proff. GAGLIANO, Perna, Seminara

Il Dirigente Scolastico
Prof. Vito Pecoraro

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
dell'art. 3 del D.lgs 12 febbraio 1993 n.39)

MARTEDÌ 25 MARZO 2025

ORE 9:00 - 11:00
ORE 15:00 - 17:00

MASTERCLASS

L'ESSENZA DELLE ERBE *Gusto oltre la Decorazione*

Evento organizzato in collaborazione con



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Koppert Cress B.V.
De Poel 1, 2681MB Monster
The Netherlands
www.koppertcress.com

Pietro Piazza
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO



Corso dei Mille, 181
Palermo



patrocinato da



Show Cooking
curato dallo
Chef Giuseppe Giuliano,

